

春はくる、きつとくる

不順な天候をのりこえて無事、皆造



お陰様で22BYの仕込みも3月31日に最後の上槽を終えて皆造を迎えることができました。

この時期の愉しみの一つに春の味があります。フキノトウ、菜の花、土筆、葉山葵：アク抜きや調理はサツと済ませ、苦味・辛味を少し多めに残すのが太田流です。それぞれ下ごしらえ

に手間がかかりますが、素材の旨みが引き立つた時は何とも言えない旬の味になります。山の恵みに感謝です。

全量町内産で仕込13本

今シーズンの仕込みは13本。全量若桜町産の酒米を使用しました。収量が予想を下回ったため、昨年より2本少ない仕込みとなりました。

まるごと 蔵便り⑩ べんてんむすめ

平成23年 皆造感謝号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612



22BY最後の上槽

平成22年夏の記録的な猛暑で酒米品質はやや硬め。麴作りでの品温管理は特に気を使いました。一方、冬は近年にない大雪となり、厳しい寒さが続きました。「雪かきを含めて寒い中での作業は大変ですが、気温の低いほうが酒造りには嬉しいですよ」と、中島杜氏は話します。お米にも人にも厳しい、ちよつと意地悪な今年のお天道様でした。

来季の酒米作り、始まる



山田錦の種まき

今年も、玉栄を中心に強力、山田錦、五百万石、鳥姫の5品種の契約栽培と自家栽培を行います。

まず、3月25日。今年度1度目の酒米勉強会を開催しました。主な内容は、種まき育苗から田植、田植後の水管理です。契約栽培農家の皆様と、栽培品種、及び面積の再確認も行いました。

今年には契約農家の方の入れ替わりがあり、糸白見の「農事組合法人糸白見」さんに初めて山田錦を栽培して頂くこととなりました。全体の作付面積は1.5割増える予定です。

辨天娘は酒粕も人気者



出来たての杉玉

今季最初の上層に合わせて取り替えた真新しい杉玉を見て、お酒よりも「酒粕でできましたか？」とご近所の方が声をかけて下さいます。お料理以外にも、味噌作りの蓋等として使われるそうです。



芳ばしい香りがします

辨天娘の酒粕は全て袋しぼり・酒槽上槽で厚さもそれぞれですが、お薦めはシンプルに「焼く」だけ。適当な大きさに切り、炭火又はオーブン等で焼いて焦

げ目がついたら外はカリツと、中はふわっとした香ばしいお米のクッキーになります。ぜひ来季お試して下さい。

上方が純米燗で賑わう

4月16日、大阪天満宮境内にて開かれる「上方日本酒ワールド2011」に昨年に続き参加させて頂きました。

飲食店と蔵元がペアを組み、十数店舗が出店されます。辨天娘は大阪の「燗の美穂」さんにお世話になり、大山鶏と玉ねぎの煮込みと、純米玉栄のお燗を楽しんで頂きました。



店主の美穂さん(中央)を囲んで

幸い天候も良く、桜が舞う会場は約4千人超えのお客様で大賑わいでした。息つく間もないほどの忙しさでしたが、大阪の力を感じられる素晴らしいイベントでした。

企画の「日本酒固め」の皆様、そして「燗の美穂」スタッフの皆様、有難うございました。

先の東日本大震災で被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。一部地域では電話が通じない日が続きました。お取引先の方々やと連絡が通じた時は、ただただ安堵の気持ちで一杯でしたが、少なからず被害を受けておられる中、既に復興に向けてお一人おひとりが自ら奮い立たせておられるご様子がお電話やお手紙を通して伝わってきました。

皆様の日々の心配事が少しでも減るよう、一日も早い復興を願うばかりです。願いと共に微力ではありますが、これからも社員一同、応援し続けて参ります。有限会社 太田酒造場



愛犬柴「さくら」が14年余の命を終えました。

どれだけさくらが心の支えになっていたか：思い知らされる毎日です。元気な頃は散歩コースの中でも山歩きが大好きでした。雪が融けて暖かくなりましたら、見晴らしの良いその場所に、眠らせてあげようと思っておりました。生前可愛がって頂いた皆様に感謝致しましてご報告申し上げます。(四代目女将)

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。